

VGS - Visão Global para a Segurança no Trabalho Unipessoal Lda

“A sua segurança é a nossa missão!”

A VGS - Visão Global para a Segurança no Trabalho Unipessoal Lda é uma empresa especializada em **segurança, medicina no trabalho, Segurança alimentar e controlo de pragas**, com mais de uma década de experiência no mercado, oferecendo soluções personalizadas para proteger a saúde e o bem-estar dos trabalhadores e garantir ambientes de trabalho seguros e conformes com a legislação.

De acordo com a Lei nº 3/2014 de 28 de Janeiro, Artigo 73.º-B a atuação da VGS pauta-se pelos seguintes princípios:

- Colaboração proactiva de todos os colaboradores da empresa;
- Evitar, sempre que possível, os riscos na sua origem e avaliar e controlar os que não podem ser evitados;
- Planear a atividade preventiva;
- Substituir o perigoso pelo que é isento de perigo ou menos perigoso, dando primazia às medidas de prevenção coletiva sobre as medidas de proteção individual;
- Formar e informar os colaboradores em matéria de segurança e saúde no trabalho.

Missão, Visão e Valores:

Missão: Proteger a integridade física e psicológica dos colaboradores, minimizando riscos e promovendo ambientes de trabalho seguros, saudáveis e com qualidade de vida além de assegurar a qualidade e segurança alimentar.

Visão: Ser uma referência nacional em soluções de segurança no trabalho, segurança alimentar, medicina no trabalho e controlo de pragas, reconhecida pela excelência, inovação e compromisso com a segurança ocupacional.

Valores:

- Compromisso com a qualidade e a **excelência nos serviços prestados.**
- Responsabilidade **na aplicação das normas de segurança no trabalho, segurança alimentar e controlo de pragas**
- Ética e transparência **em todas as nossas ações.**
- Inovação **constante para atender às novas demandas do mercado.**

Plano de atividades para o Serviço de Segurança no Trabalho

- Analisar as causas de acidentes de trabalho ou da ocorrência de doenças profissionais, elaborando os respetivos relatórios.
- Elaborar as participações obrigatórias em caso de acidente de trabalho ou doença profissional.
- Acompanhamento das medidas recomendadas referente ao estudo acidente de trabalho
- Coordenar ou acompanhar auditorias e inspeções internas.
- Assegurar ou acompanhar a execução das medidas de prevenção, promovendo a sua eficiência e operacionalidade.
- Coordenar as medidas a adotar em caso de perigo grave e iminente.
- Vigiar as condições de trabalho de trabalhadores em situações mais vulneráveis.
- Admissão dos trabalhadores
- Atividades que envolvem trabalhadores não pertencentes ao estabelecimento
- Mudança de posto de trabalho
- Introdução ou mudança de equipamento de trabalho
- Adoção de novas tecnologias
- Utilização de equipamentos de proteção individual (EPI's)
- Outras situações contempladas
- Supervisionar o aprovisionamento, a validade e a conservação dos equipamentos de proteção individual, bem como a instalação e a manutenção da sinalização de segurança.
- Colaborar na conceção de locais, métodos e organização do trabalho, bem como na escolha e na manutenção de equipamentos de trabalho.
- Participar na elaboração do plano de emergência interno, incluindo os planos específicos de combate a incêndios, evacuação de instalações e primeiros socorros.
- Organizar os elementos necessários às notificações obrigatórias.
- Apoiar as atividades de informação e consulta dos representantes dos trabalhadores para a segurança e saúde no trabalho ou, na sua falta, dos próprios trabalhadores.
- Lista de acidentes de trabalho que tenham ocasionado ausência por incapacidade para o trabalho, bem como acidentes ou incidentes que assumam particular gravidade na perspetiva da segurança no trabalho.
- Relatórios sobre acidentes de trabalho que originem ausência por incapacidade para o trabalho ou que revelem indícios de particular gravidade na perspetiva da segurança no trabalho.

- Lista das situações de baixa por doença e do número de dias de ausência ao trabalho, a ser remetida pelo serviço de pessoal e, no caso de doenças profissionais, a relação das doenças participadas.
- Realizar exames de vigilância da saúde, elaborando os relatórios e as fichas, bem como organizar e manter atualizados os registos clínicos e outros elementos informativos relativos ao trabalhador.
- Lista das medidas, propostas ou recomendações formuladas pelo serviço de segurança e de saúde no trabalho.

- Organizar os elementos necessários às notificações obrigatórias.
- Consulta aos representantes dos trabalhadores/trabalhadores
- Recolher e organizar elementos estatísticos relativos à segurança e à saúde no trabalho.
- Desenvolver atividades de promoção da saúde.
- Elaboração do Relatório Único
- Avaliação das não conformidades da empresa.
- Proceder à avaliação dos riscos, elaborando os respetivos relatórios.

- Elaborar o plano de prevenção de riscos profissionais, bem como planos detalhados de prevenção e proteção exigidos por legislação específica.

- Conceber e desenvolver o programa de formação para a promoção da segurança e saúde no trabalho

- Conceber e desenvolver o programa de informação para a promoção da segurança e saúde no trabalho

Plano de atividades para o Serviço de Segurança Alimentar

Tal como se encontra descrito no Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, e em regulamentação anteriormente em vigor no nosso país, as regras gerais e específicas de Higiene e Segurança Alimentar têm por principal objetivo garantir junto do consumidor um elevado nível de proteção em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Todos os processos e práticas de Segurança Alimentar encontram-se concebidos tendo por base os princípios fundamentais da Saúde Pública, tentando, no entanto, responsabilizar todos os

envolvidos no processo, contribuindo assim para a manutenção dos níveis de salubridade e segurança alimentar requeridos e necessários ao bem-estar da população.

As seguintes atividades constam na prestação de serviços de manutenção e atualização do Sistema de Higiene e Segurança Alimentar.

1. Auditorias às instalações:

- Verificação de pré-requisitos de higiene e segurança alimentar;
- Verificação de manutenção de códigos de boas práticas;
- Trabalhos de orientação com o pessoal (on-job training);
- Implementação de Planos de Ações Corretivas;
- Validação dos Procedimentos decorrentes do Plano HACCP existente.

2. Formação:

- Ações de formação em “Noções principais de higiene e segurança alimentar e procedimentos de higiene e segurança alimentar”.
- Ações de formação em “Manutenção do Plano HACCP”.

3. Acompanhamento das ações de fiscalização efetuadas por entidades oficiais;

4. Apoio técnico nas áreas técnicas e legais respeitantes às atividades da empresa;

5. Análises microbiológicas;

6. Cronograma das Atividades;

7. Manutenção do Sistema de higiene e segurança alimentar baseado nos princípios de HACCP

Plano de atividades para o Serviço de Controlo de Pragas

Tal como se encontra descrito no Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, e em regulamentação anteriormente em vigor no nosso país, as regras gerais e específicas de Higiene e Segurança Alimentar têm por principal objetivo garantir junto do consumidor um elevado nível de proteção em matéria de segurança dos géneros alimentícios, sendo um dos Pré-Requisitos do Sistema a obrigatoriedade do serviço de Controlo de Pragas.

Atividades:

- Realização de tratamentos preventivos, programas de monitorização e de controlo, específicos para cada tipo de Praga;

Plano de atividades para o Serviço de Medicina no Trabalho

O empregador deve assegurar a vigilância adequada da saúde dos trabalhadores através de exames de saúde.

A vigilância da saúde dos trabalhadores é baseada nas condições em que cada trabalhador tenha sido ou possa estar sujeito à exposição a agentes ou fatores de risco.

Os serviços de medicina nesta proposta incluem a realização de consulta médica, com designadamente os seguintes exames de despiste: eletrocardiograma, despiste visual, combur urina, auscultação, tensão arterial, verificação de garganta e ouvidos e verificação do boletim de vacinas.

Procedimentos:

- Registo da história clínica e profissional de cada trabalhador;
- Entrevista pessoal com o trabalhador;
- Avaliação individual do seu estado de saúde;
- Vigilância biológica sempre que necessária;
- Rastreo de efeitos precoces e reversíveis.

Proposta de serviços

Modalidades Serviços	estabelecimento	Preço/Estab./Ano	Sub-Total
Segurança no Trabalho			
Modalidades Serviços	Nº. de Estab.	Preço/Estab./Ano	Sub-Total
Implementação Sistema HACCP			
Manutenção Sistema HACCP			
Análises microbiológicas			
Modalidades Serviços	Nº. de Estab.	Preço/Estab./visita	Sub-Total
Controlo de Pragas			
Modalidades Serviços	Nº trab.	Preço/Consulta	Sub-Total
Medicina no Trabalho			
Outros Serviços	Qtd.	Preço/Unit.	Sub-Total
TOTAL S/ IVA			

Aos valores apresentados acresce Iva à taxa em vigor, exceto nos serviços de medicina no trabalho que estão isentos de IVA.